



NOTAS DE CATA:

De color rojo rubí profundo y brillante con marcados destellos violáceos. En nariz es vivaz, expresivo, con notas aromáticas frescas, florales y frutadas, que nos remiten a los frutos del bosque y negros como ciruela, mora y arándanos. Aterciopelado, con taninos suaves y sedosos, en el paladar es pleno, vivificante y equilibrado, destacándose una envolvente. Un tinto moderno y consistente, con tipicidad varietal.

NOTAS TÉCNICAS:

- **Variedad:** 100% Malbec.
- **Apelación:** Valle de Uco - Mendoza - Argentina.
- **Suelo:** De origen aluvional con texturas y profundidades variables.
- **Altura:** 1.150 metros sobre el nivel del mar.
- **Clima:** Desértico continental fresco, con muy buena amplitud térmica debido a la altura donde se encuentra el viñedo.
- **Cosecha:** Fines de Marzo 2018.
- **Elaboración:** Fermentación alcohólica durante 6 días, entre 24° y 26°C. Luego de la fermentación el vino permanece en contacto con las pieles durante 3 días, produciéndose también la fermentación maloláctica en forma natural al 100%.

DATOS TÉCNICOS:

- **PH:** 3.70
- **Acidez:** 4.77 g/l
- **Azúcar residual:** 2.80 g/l

